Gewährleistung

Bei allen technischen Geräten von QUELLE beheben wir eventuelle Mängel im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht.

Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte an eine QUELLE-Verkaufsstelle in Ihrer Nähe, an den Technischen Kundendienst PROFECTIS oder rufen Sie bei einer unserer Service-Hotlines an.

Die Bedingungen und die Telefonnummern hierzu finden Sie im Service-Teil des QUELLE-Hauptkataloges.

Quelle GmbH
90762 Fürth

privileg

Kühl - Gefrierkombination

Einbau- und Gebrauchsanleitung

Kühl- Gefrierkombination
Prod.-Nr. 525.356
Modell ProComfort 78700 i Vitasafe

pnc 925703665
2223 365-25
08/06

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, für Ihren Einkauf bei Quelle.

Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme und Benutzung des Gerätes aufmerksam durch. Machen sie sich in der Reihenfolge dieser Gebrauchsanleitung mit Ihrem neuen Gerät und seinen verschiedenen Bedienungsfunktionen vertraut. Beachten Sie alle Hinweise und Erklärungen, die sich auf die richtige Bedienung und Behandlung beziehen. Damit erreichen Sie ständige Einsatzbereitschaft und eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes.

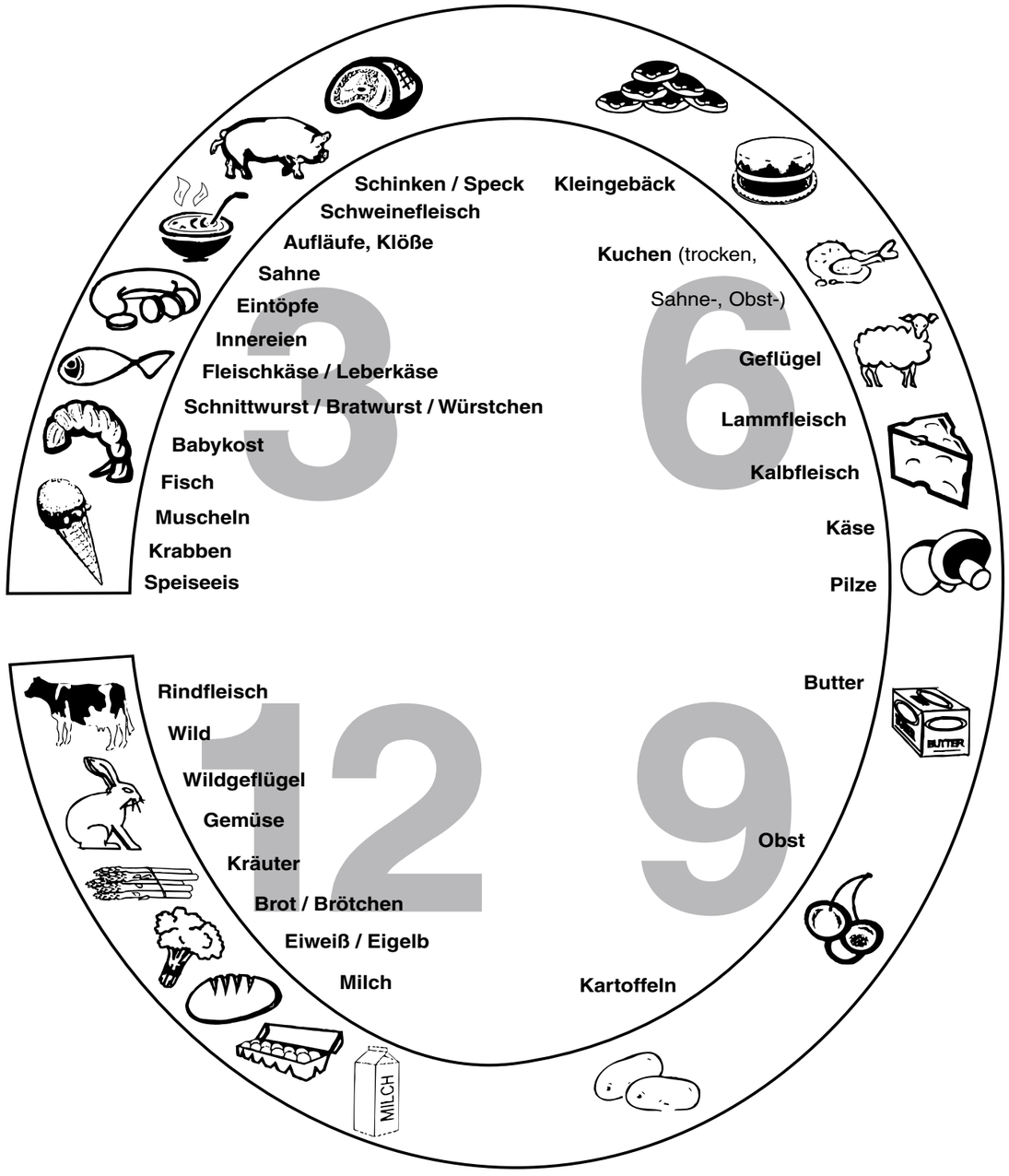
Besonders sind die Hinweise zu berücksichtigen, die die Sicherheit betreffen. Sie sollen helfen, Unfälle zu verhüten und Sie sowie Ihr Gerät vor Schäden zu schützen. Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich bitte an unsere Kundenbetreuung (siehe Hauptkatalog).

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf. Bei einer Weitergabe des Gerätes legen Sie bitte die Gebrauchsanleitung bei.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle GmbH

Lagerzeiten



Die Angaben 3, 6, 9, 12 sind Richtwerte in Monaten

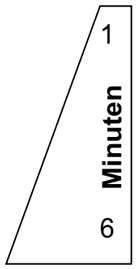
Einfriertipps

Das Gemüse wird in einem Sieb einige Minuten in kochendes Wasser gestellt, anschließend unter fließendem kalten Wasser oder noch besser in Eiswasser abgeschreckt. Nach dem Abtropfen sofort verpacken und einfrieren.

Für 100g Gemüse rechnet man 1l Wasser unter Zugabe einer Messerspitze Ascorbin- oder Zitronensäure. Das Wasser nach 10 mal blanchieren wechseln.

Blanchierzeiten

Richtwerte:



Spinat
Bohnen Erbsen Gurken
Schwarzwurzeln
Paprika
Blumenkohl Brokkoli
Grünkohl Sellerie
Karotten
Kohlrabi Lauch
Rosenkohl
Artischocken

Mikrowelle: Zu dieser energiesparenden Blanchiermethode die Gebrauchsanleitung des Mikrowellengerätes beachten.

Verpacken

Um Austrocknen zu verhindern, müssen die Lebensmittel luft- und feuchtedicht verpackt werden. Damit wird auch unnötige Reifbildung im Gefrierraum vermieden. Zu verwenden sind gefriergeeignete Gefrierdosen, Kunststoffschläuche, Kunststoffbeutel, Kunststofffolien. Schläuche und Beutel können mit einem Folienschweißgerät, mit Drahtverschlüssen oder anderen im Handel erhältlichen Systemen verschlossen werden. Die Kennzeichnung des Packstückes mit Inhalt, Einfrierdatum und Verfalldatum nicht vergessen!

Einfrieren

Auf dem Typschild ist die maximale Einfriermenge in kg pro 24 Stunden angegeben. Sie soll nicht überschritten werden. Wenn an mehreren Tagen hintereinander eingefroren wird, sind ca. 2/3 dieser Menge zu nehmen.

Einlegen frischer Lebensmittel

Die einzufrierenden Waren dürfen nicht mit bereits gefrorenem Gut in Berührung kommen. **Antaugefahr!**

Bereits Gefrorenes in die vorgesehenen Lagerfächer geben.

Auftauen

Im **Kühlschrank** kann fast alles aufgetaut werden. Dieses Verfahren spart Energie, dauert aber sehr lange.

Bei **Raumtemperatur** ist nur die halbe Zeit nötig. Um Kondensatbildung auf dem Gut zu verhindern muss es luftdicht verschlossen sein. Bei Fleisch läuft Fleischsaft aus den zuerst erwärmten Rändern.

Dünne Scheiben Fleisch sowie Würstchen können gefroren auf den **Grillrost** gelegt werden. Dies trifft auch bei geschnittenem Brot zu.

Ideal für fast jeden schnellen Auftauvorgang: die **Mikrowelle**. Hierzu die Gebrauchsanleitung des Mikrowellengerätes beachten.

Alles was sowieso gekocht wird, kann gefroren in **heißes Wasser** gegeben werden.

Im **Backofen** sollten nur Backwaren aufgetaut werden.

Fisch kann in **kaltem Wasser** aufgetaut werden.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4
Allgemein / Aufstellen / Bedienung / Abtauen und Reinigen 4
Störungen 5
Wichtige Hinweise 5
Allgemein - Normen und Richtlinien / Hinweise zum Umweltschutz / Abweichungen 5
Aufstellen - Transportschutz 5
Transportsicherung für Ablagen 6
Bedienung - Grundreinigung 6
Geräusche / Stromausfall / Einschaltverzögerung 6
Abtauen und Reinigen - Abschalten des Gerätes 6
Fachbegriffe 7
Kältemittel / Kältemittelkreislauf / Verdampfer / Verflüssiger / Kompressor / Klimaklasse 7
Besondere Eigenschaften - VITASAFE 0°Kaltraum / Antibak – Ausstattung 7
Aufstellen - Sicherheitshinweise 8
Aufstellort 8
Türanschlagwechsel / Abstände / Lüftungsquerschnitte / Klimaklassen / Wartezeit / Elektrischer Anschluss . . . 8
Gerätedichtung / Die Einbaunische 9
Türanschlagwechsel 9
Umbau der Schranknische von Türmitnehmer - zu Schlepptürtechnik 10
Einbauen 12
Geräteübersicht 17
Bedienung 18
Sicherheitshinweise / Energiespartipps / Bedienungsblende 18
Bedienung Kühlabteil / Inbetriebnahme / Temperaturregelung / Temperaturanzeige / SUPERCOOL-Funktion 19
Kühlabteil abschalten / Temperaturen 19
Ausstattung Kühlabteil / Innentürablagen 19
Ablagen / Einlagern von Lebensmitteln 20
Bedienung Vitasafe 0°C Katlraum / Inbetriebnahme / Temperaturregelung / Luftfeuchtigkeitsregler 20
Schubladen 21
Einlagern im Vitasafe 0°C Kaltraum / Richtwerte für die Lagerdauer für frische Lebensmittel 22
Tipps 23
Bedienung Gefrierabteil / Inbetriebnahme / Temperaturregelung / Temperaturanzeige 24
SUPERFROST-Funktion / Taste ALARM und Warnanzeige / Gefrierabteil abschalten / Gerät abschalten . . 24
Temperaturen / Einfrieren von Lebensmitteln / Einlagern von Lebensmitteln 25
Ausstattung Gefrierabteil / Eiswürfelbereitung 25
Abtauen und Reinigen - Sicherheitshinweise 26
Abtauen des Kühlabteils / Vitasafe-Schubladen / Abtauen des Gefrierabteils / Reinigung und Wartung 26
Störungen - Sicherheitshinweise 27
Bedienungsfehler / Austausch der Glühlampe 27
Kundendienst - Typschild 28
Einfriertipps - Sicherheitshinweise 29
Was kann vermieden werden? / Vorbereiten 29
Verpacken / Einfrieren / Einlegen frischer Lebensmittel / Auftauen 30
Lagerzeiten 31
Gewährleistung 32

⚠ Sicherheitshinweise

Allgemein

- **Diese Hinweise dienen der Sicherheit und sollten daher vor der Installation und Inbetriebnahme aufmerksam gelesen werden.**
- **Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.**
- **Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**
- Ist das neue Gerät als Ersatz für ein älteres Modell gedacht, so sollte das Altgerät unbrauchbar gemacht werden. Gerätestecker ziehen, Netzanschlussleitung durchtrennen und den Stecker mit der Restleitung umweltfreundlich entsorgen. Ein evtl. vorhandenes Schnapp- oder Riegelschloss am alten Gerät unbedingt unbrauchbar machen. Dadurch wird verhindert, dass spielende Kinder sich selbst oder andere einsperren und somit in **Lebensgefahr** kommen.
- Der Kältemittelkreislauf enthält Isobutan (R600a), ein Naturgas, das sich durch hohe Umweltverträglichkeit auszeichnet, jedoch brennbar ist. Bei Gasaustritt kann es bei offener Flamme oder anderen Zündquelle zu einer Verpuffung kommen. Aus diesem Grund dürfen im Gerät keine Haushaltsgeräte mit Elektromotor (z.B. Rührgeräte, Mixgeräte und Eisbereiter usw.) betrieben werden. Ferner dürfen keine Heizgeräte oder andere Zündquellen in das Gerät eingebracht werden. Insbesondere keine offenen Flammen. Da das Kältemittel schwerer als Luft ist, sammelt es sich am Boden. Im Schadenfall ist der Raum, in dem das Gerät steht, gut zu durchlüften. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten ausgeführt werden.
- Bei Verwendung im gewerblichen Bereich sind die für das Gewerbe gültigen Bestimmungen zu beachten.

Aufstellen

- Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen. Besonders auf den einwandfreien Zustand der Netzanschlussleitung achten!
- Beim Transport, beim Aufstellen, beim Verschieben, bei der Handhabung und bei der Reinigung des Gerätes ist darauf zu achten, dass keine Teile des Kältemittelkreislaufes beschädigt werden. Die Netzanschlussleitung darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
- Vielfachstecker, Kupplungen und Verlängerungskabel dürfen für den elektrischen Anschluss nicht verwendet werden. **Brandgefahr durch Überhitzung.**
- Die Steckdose zum Anschluss des Gerätes muss vorschriftsmäßig installiert sein. Nur dann ist im Schadensfall ein Schutz vor elektrischem Schlag gewährleistet. Sie sollte so gesetzt sein, dass ein Ziehen des Gerätesteckers möglich ist.
- Die Hinweise zur Entlüftung bzw. Belüftung des Gerätes im Abschnitt “Aufstellen” sind zu berücksichtigen.
- Das Gerät ist schwer. Scharfe Metallkanten am Gerät hinten und unten stellen ein Verletzungsrisiko dar. Beim Aufstellen oder Verschieben sind Schutzhandschuhe zu tragen.
- Der Ablauf für Tauwasser des Gerätes mündet in den Auffangbehälter über dem Kompressor. Dieser Behälter darf nicht entfernt werden. **Brandgefahr!**

Bedienung

- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Fehler, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Produktes oder seiner Verwendung für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke verursacht wurden.
- Bei hoher Reglerstellung können Minustemperaturen auftreten! **Achtung:** Flaschen können platzen.
- Kunststoffteile können von aggressiven Substanzen, wie z.B. den Säften von Zitrusfrüchten, essigsäurehaltigen Lebensmitteln und Fettsäuren sowie Speiseöl angegriffen werden.
- Brennbare Flüssigkeiten und Gase nicht im Gerät aufbewahren. **Explosionsgefahr!**
- Im Gefrierabteil dürfen außer hochprozentigen Spirituosen keine Flüssigkeiten, insbesondere kohlensäurehaltige Getränke, in Flaschen eingelagert werden.
- Tiefkühlgut nicht mit nassen Händen berühren, (Handschuhe tragen)! Ebenso Eis am Stiel nicht sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierabteil verzehren. Es besteht die Gefahr festzufrieren bzw. die Entstehung von Frostblasen.

  ERSTE HILFE: Sofort unter fließendes, kaltes Wasser halten! Nicht wegreißen!

Abtauen und Reinigen

- Es ist darauf zu achten, dass bei der Reinigung kein Wasser in die elektrischen Bauteile gelangt.
- Reif- und Eisansätze nicht mit scharfkantigen Gegenständen abkratzen. Zum Abtauen keine Sprays, keine elektrischen Heizgeräte wie Heizlüfter, Haartrockner, Dampfreiniger oder andere Wärmequellen verwenden! Kunststoffteile könnten sich verformen.

Einfriertipps

⚠ Sicherheitshinweise

- Brennbare Flüssigkeiten und Gase nicht im Gerät aufbewahren. **Explosionsgefahr!**
- Im Gefrierabteil dürfen außer hochprozentigen Spirituosen keine Flüssigkeiten, insbesondere kohlensäurehaltige Getränke, in Flaschen eingelagert werden.
- Tiefkühlgut nicht mit nassen Händen berühren, (Handschuhe tragen)! Ebenso Eis am Stiel nicht sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierabteil verzehren. Es besteht die Gefahr festzufrieren bzw. die Entstehung von Frostblasen.

  ERSTE HILFE: Sofort unter fließendes, kaltes Wasser halten! Nicht wegreißen!
- Reif- und Eisansätze nicht mit scharfkantigen Gegenständen abkratzen. Zum Abtauen keine Sprays, keine elektrischen Heizgeräte wie Heizlüfter, Haartrockner, Dampfreiniger oder andere Wärmequellen verwenden! Kunststoffteile könnten sich verformen.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir möchten mit diesen Einfriertipps eine schnelle und unkomplizierte Hilfe für die Behandlung Ihrer Lebensmittel bieten.

Für weitere und genauere Informationen gibt es eine Vielzahl von Fachbüchern unter den Stichworten Lebensmittelbiologie, Gefriertechnik, Einfrieren... usw.

Beachten bitte diese Hinweise im Umgang mit Lebensmitteln im Gerät.

Was kann vermieden werden?

- Dass Lebensmittel zu lange lagern, da keine entsprechende Kennzeichnung auf der Verpackung ist.
- Verdorbene Stellen am Fleisch, da diese im gefrorenem Zustand durch berühren mit frischen Waren angetaut wurden.
- Zu lang gelagertes Gut aufgrund von Unordnung. Durch das übliche schnelle Öffnen und Schließen des Gerätes kommt in der Regel die Ordnung zu kurz.
- Gefrierbrand durch
  - undichte Schweißstellen in der Folie,
  - Löcher in der Folie durch Verletzung,
  - unzureichend verschlossene Einfrierbeutel,
  - nicht exakt schließende Behälter.
- Zu hohen Stromverbrauch, da das Gerät schon längst abgetaut werden sollte.
- Starke Bereifung im Gerät, weil zu warme und schlecht verpackte Lebensmittel eingefroren wurden.

Vorbereiten

Nur frische bzw. frisch zubereitete, einwandfreie Lebensmittel einfrieren.

Damit die Lebensmittel rasch bis zum Kern durchgefroren werden, nicht zu große Packstücke einfrieren. Bei einem 2,5 kg Stück Fleisch ist mit 24 Stunden zu rechnen.

Tipp: Flache Formen frieren schneller durch.

Einmal aufgetaute Lebensmittel sollen nicht ein zweites Mal eingefroren werden. Deshalb möglichst Portionsgrößen oder einzeln auf dem Gefriertablett einfrieren.

Durch **Salz** kann sich die maximale Lagerdauer bis auf 1/3 reduzieren. Erst beim Zubereiten bzw. Verzehr salzen.

Damit Einzelstücke nicht zusammenfrieren (klumpen) und die Bedarfsmenge gezielt entnommen werden kann, sind die gängigen Methoden: Zwischenlagen, Gefriertablett, Glacieren.

Zwischenlagen: Es wird eine Folie zwischen die Einzelstücke gelegt.

Gefriertablett: Das Gefriertablett bietet die Möglichkeit kleine Teile wie Beeren, Blumenkohlröschen, Erbsen, Knödel, Filetstücke usw, einzeln einzufrieren. Die gefrorenen Einzelteile werden nach ca. 12 Stunden in Gefrierdosen oder Gefrierbeutel luftdicht verpackt und eingelagert. Früchte eventuell vorher in Zucker drehen.

Als Gefriertablett eignen sich auch flache Kunststoffschalen.

Glacieren: Dieses Verfahren wird vorwiegend von der Tiefkühlindustrie eingesetzt. Im Privathaushalt ist diese Methode sehr zeitaufwendig und wird deshalb selten angewandt.

Blanchieren: Die meisten Gemüse, siehe unten, sollten vor dem Einfrieren blanchiert werden. Hierbei wird durch einen Hitzeschock die Veränderung des Geschmacks, des Vitamingehalts und der Farbe verringert.

Kundendienst

Kundendiensteinsätze sind auch während der Garantiezeit kostenpflichtig, wenn dieser Einsatz durch richtige Bedienung zu verhindern gewesen wäre. Deshalb alle Bedienschritte und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung nochmal prüfen!. Auch nach Ablauf der Garantiefrist empfehlen wir diese Vorgensweise.

Fachberatung gibt es unter Rufnummer:

0180 - 500 79 33*

Unser technischer Kundendienst

Profectis GmbH

ist in Deutschland zentral zu erreichen unter den Rufnummer:

Service-Hotline: 0180 - 560 60 20*

Ersatzteilbestellung:0180 - 513 60 20*

*(aus dem Festnetz T-COM 0,12 €/Min. Stand Jan. 2002)

Adressen der nächstgelegene Servicestelle stehen im Telefonbuch, im aktuellen Quelle-Katalog oder im Internet unter:

www.quelle.de

www.profectis.de

oder **www.quelle.at** für Österreich

Schriftliche Anregungen nehmen wir auch gerne unter folgende Adresse entgegen:

Quelle GmbH
Kundenbetreuung
90762 Fürth

Diese Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei einer Weitergabe des Gerätes mit übergeben.

Um einen optimalen Kundendiensteinsatz Reparatur und gezielte Ersatzteilvorbereitung zu ermöglichen, werden neben der kompletten Anschrift und Rufnummer auch die Gerätedaten benötigt. Diese am besten jetzt gleich vom Typschild übertragen.

Produkt Nr.: _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Privileg Nr.: _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Kaufdatum: _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Typschild

Auf dem Typschild sind Produkt- und Privilegnummer angegeben. Bei Gefriergeräten auch das tägliche Gefrievermögen.

Das Typschild befindet sich im Kühlabteil links unten.

⚠ Sicherheitshinweise

- Um Brandgefahr sowie erhöhten Energieaufwand zu vermeiden sollte mindestens einmal im Jahr die Staubablagerungen von den Teilen an der Rückseite des Gerätes, gründlich mit einer weichen Bürste oder dem Staubsauger beseitigt werden.
- Vor allen Arbeiten am Gerät wie Aufstellen, Türanschlagwechsel, Reinigen, Abtauen, Glühlampenwechsel, usw. Gerätestecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen. Bei ausgeschalteten Netzschaltern sind nur die Funktionen des Gerätes abgeschaltet, eine absolute Trennung vom Netz ist jedoch nicht vorhanden. Ist der Stecker nicht zugänglich, muss die Sicherung bzw. der Automat einen Mindestkontaktabstand von 3 mm gewährleisten.

Störungen

- Elektrogeräte dürfen nur durch Elektrofachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Sollte keine Abhilfe durch die im Abschnitt “Störungen” aufgeführten Maßnahmen erreicht werden, ist der Kundendienst zu verständigen.
- Die Netzanschlussleitung darf nur durch eine Fachkraft ausgetauscht werden.

  Lebensgefahr durch Falschanschluss!

Wichtige Hinweise

Allgemein

Normen und Richtlinien

Das Kühlgerät für den Haushalt wurde unter Beachtung der für diese Geräte geltenden Normen hergestellt.

CE Das Gerät entspricht den EG-Richtlinien:

- Nr. 73/23 EWG v. 19/02/73 (Niederspannung) mit Folgeänderungen.
- Nr. 89/336 EWG v. 03/05/89 (Elektromagnetische Verträglichkeit) mit Folgeänderungen.

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Abweichungen

Geringfügige Abweichungen sind durch Weiterentwicklung möglich.
Nicht alle grafischen Darstellungen entsprechen exakt diesem Gerät.

Aufstellen

Transportschutz

Die Türen und Innenteile können mit Klebebändern am Gehäuse gesichert sein. Eventuelle Rückstände von Klebebändern, die zur Sicherung beweglicher oder loser Teile zum Transport angebracht waren, mit Spiritus entfernen.

Wichtige Hinweise

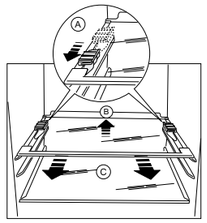
Transportsicherung für Ablagen

Zum Entfernen der Transportsicherung:

A) Transportsicherung so weit wie möglich nach vorne ziehen

B) Ablage hinten anheben

C) Ablage herausziehen und Transportsicherung entfernen.



Bedienung

Grundreinigung

Vor der Inbetriebnahme empfehlen wir, den Geräteinnenraum zu reinigen. So wird der normale "Neugeruch" beseitigt.
Gerät einschließlich Innenausstattung nur mit einem Reinigungstuch und lauwarmen Wasser reinigen. Eventuell etwas mildes Handspülmittel beigeben.

Geräusche

Die Kälte im Gerät wird durch ein Kompressor-Kühlsystem erzeugt. Es ist daher völlig normal, dass das Gerät bestimmte Geräusche erzeugt. Sie sind unterschiedlich und hängen von der jeweiligen Betriebsphase ab. Wenn der Kompressor und das Kühlsystem arbeiten, ist ein surrendes Geräusch zu vernehmen. Ein leicht gluckerndes Geräusch, auch nachdem sich der Kompressor abgeschaltet hat, ist normal. Der Betrieb oder die Lebensdauer des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Während des automatischen Abtauvorganges hört man eventuell das Tropfen von Wasser.

Vermeidbare Geräusche und Vibrationen können auftreten:

- Wenn das Gerät nicht gleichmäßig auf dem Boden steht.
- Wenn es zu nahe an einem anderen Gegenstand steht und diesen nur leicht berührt.
- Wenn Rohre außen an der Geräterückseite im Bereich des Kompressors aneinander anliegen bzw. sich leicht berühren. Diese können leicht von Hand gering verbogen werden. Dazu muss das Gerät von der Wand gerückt werden. Hierbei sind die Abschnitte “Aufstellen” sowie “Sicherheitshinweise” zu beachten!
- Darüber hinaus können im Gerät aneinanderstoßende Gläser, Dosen und Geschirrteile Vibrationsgeräusche verursachen.

Stromausfall

Während eines Stromausfalles grundsätzlich das Gerät nicht öffnen.

Ist es zu einem Ausfall von mehreren Stunden gekommen, ist eine Überprüfung des Lagergutes unmittelbar nach der Unterbrechung erforderlich.

Eine Temperaturerhöhung des Gefriergutes verkürzt die restliche Lagerzeit abhängig von Temperatur und Dauer der Erhöhung. Dies ist auch beim Reinigen und Abtauen des Gerätes zu beachten. Gegebenenfalls ist Angetautes zu verarbeiten (kochen, braten) und in gegartem Zustand wieder einzufrieren.

Einschaltverzögerung

Da der Kompressor nicht unter Druck anlaufen kann, ist das Gerät mit einer Wiedereinschaltverzögerung ausgestattet. Wird das Gerät kurz nach dem Ausschalten wieder eingeschaltet oder die Netzversorgung kurz unterbrochen, läuft der Kompressor erst nach einigen Minuten wieder an.

Abtauen und Reinigen

Abschalten des Gerätes

Wenn das Gerät längere Zeit außer Betrieb genommen werden soll:

- Gerätestecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.
- Sämtliche eingelagerten Lebensmittel entnehmen.
- Das Gerät abtauen und reinigen. Hierbei ist nach dem Abschnitt “Abtauen und Reinigen” zu verfahren.
- Um Geruchsbildung zu vermeiden, nach dem Reinigen die Tür(en) geöffnet lassen.

Störungen

⚠ Sicherheitshinweise

- Elektrogeräte dürfen nur durch Elektrofachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Sollte keine Abhilfe durch die im Abschnitt “Störungen” aufgeführten Maßnahmen erreicht werden, ist der Kundendienst zu verständigen.
- Die Netzanschlussleitung darf nur durch eine Fachkraft ausgetauscht werden.

  Lebensgefahr durch Falschanschluss!

Bedienungsfehler

Oft sind kleine unbeabsichtigte Bedienungsfehler ärgerlich und führen zu unnötigen und teuren Kundendiensteinsätzen. Bevor der Kundendienst verständigt wird, sollten die unten aufgeführten Hinweise und Ratschläge berücksichtigt werden.

Im Gerät wird es nicht kalt genug:

- Ist der Temperaturregler auf “schwach” eingestellt?
- Wurde zu warmes Gut eingelagert?
- Wurde zu viel auf einmal eingelagert?
- Sind die Waren richtig eingelagert, damit die abgekühlte Luft ausreichend zirkulieren kann?
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Wurde die Tür längere Zeit offengelassen oder unnötig oft geöffnet?

Im Gerät ist es zu kalt, der Kompressor läuft ständig:

- Ist der Temperaturregler auf stark bzw. “Superfrost-Funktion” eingestellt?
- Ist die erforderliche Luftzirkulation des Gerätes gewährleistet?

Starke Eis- und Reifbildung:

- Wurden nicht ausreichend verpackte Waren eingelagert ?
- Wurde die Tür offen gelassen?
- Wurde die Tür häufig geöffnet, oder stand sie für längere Zeit offen?
- Ist die Dichtung noch intakt?
- Verhindert etwas im Innenraum, dass die Tür richtig schließt?

Wasser auf dem Boden:

- Ist die Ablauföffnung an der Rückwand im Geräteinnenraum oder der Ablauf verstopft? Mit dem Ablaufreiniger säubern oder einen anderen, **nicht** scharfkantigen Gegenstand verwenden.

Geruchsbildung im Gerät:

- Die Werkstoffe des Gerätes sind geruchlos. Sollte es zu einer Geruchsbildung im oder am Gerät kommen, könnte die Ursache an versehentlich bzw. unbemerkt verschütteter Flüssigkeit liegen, welche hinter die Türdichtung oder in die Verdunsterschale auf dem Kompressor gelangt ist. Die Reste dieser Flüssigkeit sorgfältig beseitigen und den Bereich gründlich disinfizieren.

Die Innenbeleuchtung und/ oder das Kühlsystem funktionieren nicht.

Kontrollieren, ob

- der Netzstecker richtig eingesteckt ist?
- die Sicherung intakt ist und die Netzsteckdose Strom führt?

Durch Anschließen eines anderen Gerätes an die Steckdose überprüfen, ob es zu einem Stromausfall gekommen ist. Bei jeglichem Defekt ist ein Elektrofachmann zu verständigen!

Der Kompressor macht wiederholt erfolglose Anlaufversuche:

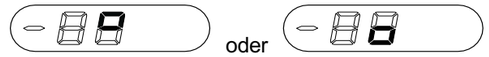
- Das Gerät abschalten und nach 20 Minuten erneut einschalten.

Kontroll- und Informationssystem

Das Kontroll- und Informationssystem besteht aus optischer Warnanzeige.

Das System warnt:

- bei Funktionsstörungen am Gerät. Hat die Elektronik des Gerätes einen technischen Defekt erkannt, der verhindert, dass die IST-Temperatur erfasst werden kann, erscheint auf der Temperaturanzeige der Hinweis.

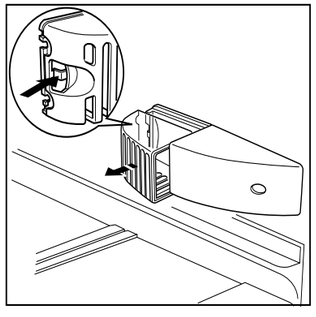


- Das Gerät arbeitet mit einem Notprogramm, bis der Kundendienst die Reparatur durchgeführt hat.

Sollten diese Ratschläge nicht zum Erfolg führen, so muss unser Kundendienst verständigt werden.

Austausch der Glühlampe

Gerätestecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.



Die hintere Arretierung gegen das Gehäuse drücken bis die transparente Abdeckung ausrastet.

Die Abdeckung in Pfeilrichtung abnehmen.

Glühlampe ersetzen - max.25 Watt, 220-240V, Fassung E14.

Abtauen und Reinigen

⚠ Sicherheitshinweise

- Der Ablauf für Tauwasser mündet in den Auffangbehälter über den Kompressor. Dieser Behälter darf nicht entfernt werden. **Brandgefahr!**
- Vor allen Arbeiten am Gerät wie Aufstellen, Türanschlagwechsel, Reinigen, Abtauen, usw. Gerätestecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen. Bei ausgeschalteten Netzschaltern sind nur die Funktionen des Gerätes abgeschaltet, eine absolute Trennung vom Netz ist jedoch nicht vorhanden. Ist der Stecker nicht zugänglich, muss die Sicherung bzw. der Automat einen Mindestkontaktabstand von 3mm gewährleisten.
- Es ist darauf zu achten, dass bei der Reinigung kein Wasser in die elektrischen Bauteile gelangt.
- Reif- und Eisansätze nicht mit scharfkantigen Gegenständen abkratzen. Zum Abtauen keine Sprays, keine elektrischen Heizgeräte wie Heizlüfter, Haartrockner, Dampfreiniger oder andere Wärmequellen verwenden! Kunststoffteile könnten sich verformen.
- Um Brandgefahr sowie erhöhten Energieaufwand zu vermeiden sollte mindestens einmal im Jahr die Staubablagerungen von den Teilen an der Rückseite des Gerätes, gründlich mit einer weichen Bürste oder dem Staubsauger beseitigt werden.
- Vor allen Arbeiten am Gerät wie Aufstellen, Türanschlagwechsel, Reinigen, Abtauen, (Glühlampenwechsel), usw. Gerätestecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen. Bei ausgeschalteten Netzschaltern sind nur die Funktionen des Gerätes abgeschaltet, eine absolute Trennung vom Netz ist jedoch nicht vorhanden. Ist der Stecker nicht zugänglich, muss die Sicherung bzw. der Automat einen Mindestkontaktabstand von 3mm gewährleisten.

Abtauen des Kühlabteils

Das Abtauen erfolgt automatisch.

Während der Abtauphase ist der Umluftventilator ausgeschaltet.
Das entstehende Tauwasser fließt in eine Schale am Kompressor und verdunstet. Die Schale darf nicht entfernt werden. **Brandgefahr!**

VITASAFE-Schubladen

Zum Herausnehmen der Schubladen, diese bis zum Anschlag vorziehen und dann nach oben herausnehmen.

Die Abdeckungen über den Schubladen vorne leicht herunterdrücken, hinten anheben und hausziehen.

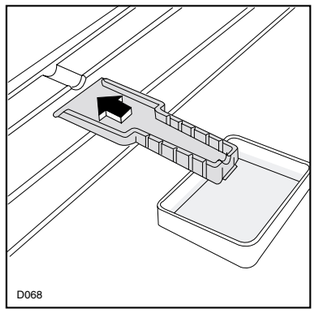
Zur Reinigung können die Trennwände in den Schubladen herausgenommen werden.

Nach erfolgter Reinigung die Schublade in die Führungsschienen einführen, Abdeckung auf den Schubladenrahmen auflegen und Schublade einschieben.

Abtauen des Gefrierabteils

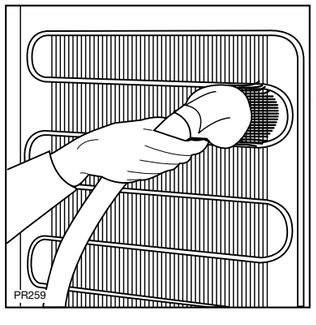
Wenn die Eisschicht stärker als ca. 6 mm ist, das Gerät abtauen. Hierdurch wird unnötiger Energieverbrauch vermieden.

- Zum Abtauen Gerätestecker ziehen.
- Die im Fach liegende Tiefkühlkost herausnehmen und dick mit Zeitungspapier umwickeln (isoliert gut).
- Eine Temperaturerhöhung der Tiefkühlkost während des Abtauens kann die Lagerzeit verkürzen.
- Tür(en) geöffnet lassen.
- Den beiliegenden Eisschaber in den Schlitz unter die Ablaufrinne stecken. Ein Gefäß (nicht im Lieferumfang) unter die Ablaufrinne stellen.
- Nach dem Abtauen Gerät trocknen, wieder in Betrieb nehmen und Tiefkühlkost einlegen.



Reinigung und Wartung

Gerät einschließlich Innenausstattung nur mit einem Reinigungstuch und lauwarmen Wasser reinigen.
Eventuell etwas mildes Handspülmittel beigeben.



Verflüssiger mit einem Staubsauger oder einer Bürste sauber halten.

Der Kompressor des Gerätes bedarf keiner besonderen Pflege.

Wichtige Hinweise

Fachbegriffe

Kältemittel

Flüssigkeiten, die zur Kälteerzeugung verwendet werden können, nennt man Kältemittel. Sie haben einen verhältnismäßig niedrigen Siedepunkt, so niedrig, dass die Wärme der im Kältegerät lagernden Lebensmittel das Kältemittel zum Sieden bzw. Verdampfen bringen kann.

Kältemittelkreislauf

Geschlossenes Kreislaufsystem, in dem sich das Kältemittel befindet. Der Kältemittelkreislauf besteht im wesentlichen aus Verdampfer, Kompressor, Verflüssiger sowie aus Rohrleitungen.

Verdampfer

Im Verdampfer verdampft das Kältemittel. Wie alle Flüssigkeiten benötigt Kältemittel zum Verdampfen Wärme. Diese Wärme wird dem Geräteinnenraum entzogen, der dadurch abkühlt. Deshalb ist der Verdampfer im Geräteinnenraum angeordnet oder unmittelbar hinter der Innenwand eingeschäumt und dadurch nicht sichtbar.

Verflüssiger

Der Verflüssiger hat meist die Form eines Gitters. Im Verflüssiger wird das vom Kompressor verdichtete Kältemittel verflüssigt. Dabei wird Wärme frei, die über die Oberfläche des Verflüssigers an die Umgebungsluft abgegeben wird. Der Verflüssiger ist deshalb außen, meist an der Geräterückseite angebracht.

Kompressor

Der Kompressor sieht aus wie eine kleine Tonne. Er wird von einem eingebauten Elektromotor angetrieben und ist hinten im Sockelbereich des Gerätes untergebracht.
Aufgabe des Kompressors ist es, dampfförmiges Kältemittel aus dem Verdampfer abzuziehen, zu verdichten und zum Verflüssiger weiterzuleiten.

Klimaklasse

Das Gerät kann nur in einem bestimmten Umgebungstemperaturbereich einwandfrei funktionieren.
Dieser zulässige Umgebungstemperaturbereich wird durch die Klimaklasse gekennzeichnet.

Besondere Eigenschaften

“VITASAFE” 0°C Kaltraum

Im VITASAFE 0°C Kaltraum wird die Temperatur automatisch geregelt. Sie bleibt konstant ca. 0°C, eine Einstellung ist nicht erforderlich.

Die Lagertemperatur konstant bei ca. 0°C und die relative Luftfeuchtigkeit zwischen 45 und 90% ermöglicht für verschiede Lebensmittel eine optimale Lagerung.

- Im VITASAFE 0°C Kaltraum können deshalb verschiedene frische Lebensmittel bis zu 3 mal länger bei besserer Qualität im Vergleich zur Lagerung im normalen Kühlfach gelagert werden. Dadurch erweitert sich Ihre Vorratshaltung für frische Lebensmittel. Geschmack, Frischegrad, Genuss- und Nährwerte (Vitamine und Mineralstoffe) bleiben in hohem Maße erhalten. Ein Gewichtsverlust von Gemüse und Obst verringert sich. Die Ernährung kann ernährungsphysiologisch hochwertiger erfolgen.
- Der VITASAFE 0°C Kaltraum ist auch für das langsame Auftauen von Lebensmitteln geeignet.

Hinweis: Ihr Gerät ist mit einer dynamischen Umluftkühlung ausgestattet. Für eine optimale Anpassung an die erforderliche Kühlleistung im Kühlabteil und im VITASAFE 0°C Kaltraum wird der Ventilator in verschiedenen Leistungsstufen betrieben. Daraus ergeben sich unterschiedlich Ventilatorgeräusche. Dies ist normal und stellt keine Unregelmäßigkeit oder Defekt dar.

Antibak – Ausstattung

Die Innentür und der Innenbehälter des Kühlgerätes sind auf Silberbasis antibakteriell veredelt.

Dadurch wird die Verbreitung von Bakterien, Mikroben, Pilzen und Schimmel auf diesen Oberflächen verhindert

Aufstellen

⚠ Sicherheitshinweise

- Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen. Besonders auf den einwandfreien Zustand der Netzanschlussleitung achten!
- Beim Transport, beim Aufstellen, beim Verschieben, bei der Handhabung und bei der Reinigung des Gerätes ist darauf zu achten, dass keine Teile des Kältemittelkreislaufes beschädigt werden. Die Netzanschlussleitung darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
- Vielfachstecker, Kupplungen und Verlängerungskabel dürfen für den elektrischen Anschluss nicht verwendet werden. **Brandgefahr durch Überhitzung.**
- Die Steckdose zum Anschluss des Gerätes muss vorschriftsmäßig installiert sein. Nur dann ist im Schadensfall ein Schutz vor elektrischem Schlag gewährleistet. Sie sollte so gesetzt sein, dass ein Ziehen des Gerätesteckers möglich ist.
- Die Hinweise zur Entlüftung bzw. Belüftung des Gerätes im Abschnitt “Aufstellen” sind zu berücksichtigen.
- Das Gerät ist schwer. Scharfe Metallkanten am Gerät hinten und unten stellen ein Verletzungsrisiko dar. Beim Aufstellen oder Verschieben sind Schutzhandschuhe zu tragen.
- Der Ablauf für Tauwasser mündet in den Auffangbehälter über dem Kompressor. Dieser Behälter darf nicht entfernt werden. **Brandgefahr!**

Aufstellort

Türanschlagwechsel

Bevor das Gerät endgültig aufgestellt wird, sollte die richtige Seite des Türanschlages überprüft werden.

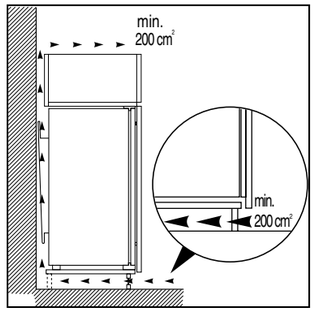
Bei Bedarf ist nach der Abschnitt “Türanschlagwechsel” zu verfahren.

Abstände

Direktes Anstellen an Heizkörper oder sonstige Wärmequellen vermeiden. Zu Elektroherden 3 cm, zu Öl- und Kohlenherden 30 cm Mindestabstand einhalten. Bei Aufstellung neben anderen Gefrier- und Kühlgeräten ist zu Vermeidung von Kondenswasserbildung ein Abstand von 2 cm notwendig.

Lüftungsquerschnitte

Um aus Sicherheitsgründen eine ausreichende Belüftung des Gerätes zu erzielen, müssen die Angaben des erforderlichen Lüftungsquerschnittes eingehalten werden. Die Belüftung des Kompressors und des Verflüssigers erfolgt durch eine Öffnung, die an der unteren Seite des Küchenmöbels vorhanden sein muss (Größe der Öffnung 200 cm²)



Klimaklassen

Das Gerät sollte an einem Ort stehen, dessen Umgebungstemperatur der Klimaklasse entspricht, für die das Gerät ausgelegt ist. (Angabe auf dem Typschild).

Klimaklasse	Umgebungstemp.
SN	von +10°C bis +32°C
N	von +16°C bis +32°C
ST	von +18°C bis +38°C
T	von +18°C bis +43°C

Die Aufstellung in einem Raum, der für längere Zeit über der Temperatur der angegebenen Klimaklasse liegt, sollte vermieden werden.

Wartezeit

Zur wartungsfreien Dauerschmierung befindet sich in der Kapsel des Kompressors Öl. Durch Schräglage beim Transport kann dieses Öl in das geschlossene Rohrsystem gelangen. Es läuft selbst wieder in die Kapsel zurück, wenn mit dem Einschalten des Gerätes ca. 2 Stunden gewartet wird.

Elektrischer Anschluss

Das Gerät darf nur an ein Stromnetz mit 230 Volt Wechselstrom angeschlossen werden. Zum Anschluss muss eine Schutzkontaktsteckdose verwendet werden. Sie muss vorschriftsmäßig installiert sein, nur dann ist die aus Sicherheitsgründen erforderliche Schutzerdung gewährleistet. Sie sollte so gesetzt sein, dass ein Ziehen des Gerätesteckers möglich ist.

Bedienung

Temperaturen

Die Innentemperaturen werden durch folgende Faktoren beeinflusst.

- Raumtemperatur
- Häufigkeit des Tür-/Deckelöffnens
- Menge der eingelagerten Lebensmitteln
- Aufstellung des Gerätes

Achtung: Bei Erwärmung im Gefrierabteil muss der Zustand des Gefriergutes überprüft werden.

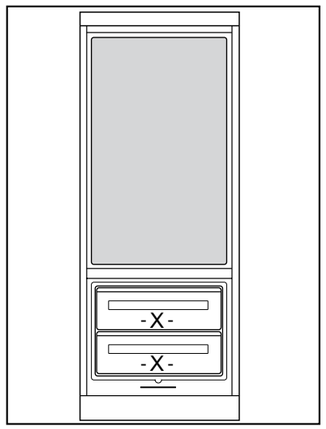
Einfrieren von Lebensmitteln

- Die SUPERFROST-Funktion 24 Std. vor dem Einfrieren - bei kleinen Mengen genügen 4-6 Std.- einschalten.
- Die Lebensmittel in das mit “SUPERFROST” gekennzeichnete Fach einlegen.

Einlagern von Lebensmitteln

Zur Ausnutzung des gesamten Nutzvolumens und zum Einlagern größerer Teile, können die mit -X- bezeichneten Schubladen / Körbe entfernt werden (s. Skizze). Eingelagerte Waren dürfen nicht über die Stapelmarkierungen bzw. nicht über die Vorderkante der Ablagefläche hervorstehen.

Zum Herausnehmen die Einschübe bis zum Anschlag vorziehen, anheben und herausnehmen.



Ausstattung Gefrierabteil

Eiswürfelbereitung

Mit dem Gerät können auch Eiswürfel zubereiten werden. Eiswürfelschale zu 3/4 mit Wasser füllen und diese ins Gefrierfach stellen.

Die Eiswürfel lassen sich leichter aus der Schale lösen, wenn sie unter fließendes Wasser gehalten werden.

Bedienung

Bedienung Gefrierabteil

Wichtig!
Im Falle einer Stromunterbrechung soll das Gerät nicht geöffnet werden. Die Tiefkühlkost verdirbt nicht, wenn es sich um eine kurze Unterbrechung handelt (siehe Angabe “Lagerzeit bei Störung” im Katalog bzw. Werbemittel) und das Gerät voll ist. Wenn das nicht der Fall ist, angetaute Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit verbrauchen. Eine Temperaturerhöhung der Tiefkühlkost verkürzt die Lagerzeit.

Inbetriebnahme

Siehe Inbetriebnahme Kühlabteil.

Temperaturregelung

Durch Druck auf eine der beiden Tasten + (F) oder - (H) wird die Temperaturanzeige von der IST-Temperatur (Temperaturanzeige leuchtet dauernd) auf die SOLL-Temperatur (Temperaturanzeige blinkt) umgeschaltet.

- Mit jedem weiteren Druck auf eine der beiden Tasten wird die SOLL- Temperatur um 1 °C verändert.
- Wird keine Taste mehr betätigt, schaltet die Temperaturanzeige nach kurzer Zeit (ca. 5 Sek.) automatisch wieder auf die IST- Temperatur zurück.
- 18°C ist die richtige Lagertemperatur im Gefrierabteil.

Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige gibt mehrere Informationen:

- Bei normalem Betrieb wird die Temperatur angezeigt, die momentan im Gefrierabteil vorhanden ist (IST-Temperatur).
- Während der Temperatureinstellung wird blinkend die eingestellte Gefrierabteiltemperatur angezeigt (SOLL-Temperatur).
- Bei Temperatur-Anzeige „OF" wird das Gefrierabteil abgeschaltet.
- Bei Temperatur-Anzeige „SP" wird die SUPER-FROST-Funktion eingeschaltet.

Achtung: Die Temperaturanzeige kann die tatsächliche Temperatur bis zu 24 Stunden verzögert anzeigen.

SUPERFROST-Funktion

Die SUPERFROST-Funktion beschleunigt das Einfrieren frischer Lebensmittel und schützt gleichzeitig die bereits eingelagerte Ware vor unerwünschter Erwärmung.

Frische Lebensmittel sollten möglichst schnell bis auf den Kern durchgefroren werden. Dadurch bleiben Nährwerte, Aussehen und Geschmack am besten erhalten.

1. Taste - (H) so oft drücken, bis auf der Anzeige "SP" erscheint. Die SUPERFROST-Funktion ist eingeschalten.
2. Durch erneutes Drücken der Taste + (F) kann die SUPERFROST-Funktion jederzeit manuell beendet werden. Dann ist die minus 18°C SOLL-Temperatur wieder einzustellen (siehe Temperaturregelung)

   Wird die SUPERFROST-Funktion nicht manuell beendet, schaltet die Elektronik des Gerätes die SUPERFROST-Funktion nach 54 Stunden ab.

Taste ALARM und Warnanzeige

Im Falle eines ungewöhnlichen Temperaturanstieges im Gefrierabteil (z.B. bei Stromausfall) blinkt die rote Warnanzeige (I) und es ertönt ein Warnton.

Der Warnton schaltet automatisch ab, wenn die eingestellte Gefrierabteiltemperatur wieder erreicht wird. Die rote Warnanzeige (I) blinkt weiter. Bei Betätigung der Taste Alarm (J) erscheint für einige Sekunden die wärmste Temperatur, die im Gefrierabteil erreicht wurde.

Mit der Taste Alarm (J) kann der Warnton abgeschaltet werden. Die Warnanzeige (I) blinkt weiter und zeigt die momentane IST-Temperatur an. Nach Erreichen der SOLL-Temperatur erlischt auch die rote Warnanzeige.

Achtung: Bei Erwärmung im Gefrierabteil muss der Zustand des Gefriergutes überprüft werden.

Gefrierabteil abschalten

Wird die Taste + (F) so oft betätigt bis in der Anzeige das Symbol “OF” erscheint, schaltet sich das Gefrierabteil nach ca. 5 Sek. ab.

Durch Druck auf eine der beiden Tasten + oder - kann das Gefrierabteil wieder in Betrieb genommen werden.

Gerät abschalten

Zum Abschalten die Taste EIN/AUS (B) ca. 5 Sekunden gedrückt halten. Die Temperaturanzeigen erlöschen.

Hinweis:

Die gewählte Temperatureinstellung wird auch bei einer Netzunterbrechung beibehalten.

Aufstellen

Gerätedichtung

Schließt die Tür auch nach 2 Tagen nicht exakt, so hat dies Energieverlust und verstärkte Reifbildung im Gerät zur Folge. Sind nach einer Sichtprüfung der Dichtung Zweifel vorhanden, so kann die Dichtung wie folgt überprüft werden.

Einen Streifen Zeitungspapier von 4-5 cm Breite an der zweifelhaften Stelle zwischen Dichtung und Gehäuserahmen legen und die Tür schließen. Lässt sich der Streifen nun ohne den geringsten Widerstand herausziehen, muss die Dichtung an dieser Stelle nachgerichtet werden. Hierzu wird die Dichtung unter leichtem Zug mit einem Haarfön erwärmt. Die Tür schließen und Dichtung abkühlen lassen.

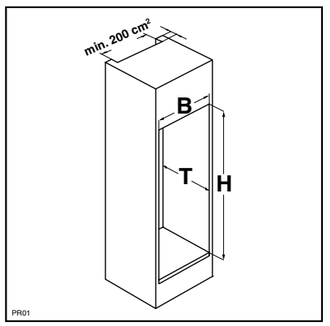
Trägt die Dichtung an der Scharnierseite zu hoch auf, Lässt sich die Tür nicht richtig schließen, da die Dichtung nicht auf die Dichtfläche rutscht. Dies kann nach einem **Türanschlagwechsel** auftreten.

Die Tür schließen und die Dichtung mit einem nicht scharfkantigen Kunststoff- oder Metallstreifen auf die Dichtfläche bringen. Dann wird die Dichtung mit einem Haarföhn gewärmt. Gegebenenfalls die Tür einige Stunden geschlossen lassen bis sich die Dichtung gesetzt hat.

Die Einbaunische

Die Einbaunische muss folgende Maße haben:

Höhe (H)	1780 mm
Breite (B)	560 mm
Tiefe (T)	550 mm



Am hinteren Einbauschrankteil ist ein Lüftungskamin von 200cm² erforderlich.

Türanschlagwechsel

Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz sollte überprüft werden, ob der Türanschlag von rechts (Lieferzustand) nach links gewechselt werden muss, falls der Aufstellort und die Bedienbarkeit dies erfordern.

Gerät vorsichtig auf den Rücken legen, evtl. Verpackungsmaterial unterlegen. Darauf achten, dass die Rohrleitungen bzw. der Verflüssiger nicht verbogen oder beschädigt werden, der Fußboden nicht verkratzt oder anderweitig beschädigt wird.

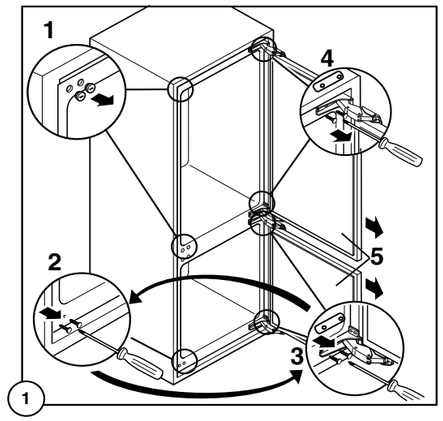


Abb. 1

Abdeckungen (1), Schrauben und Scharniere mit entsprechenden Unterlagen (3 u. 4) abschrauben. Türen abnehmen (5).

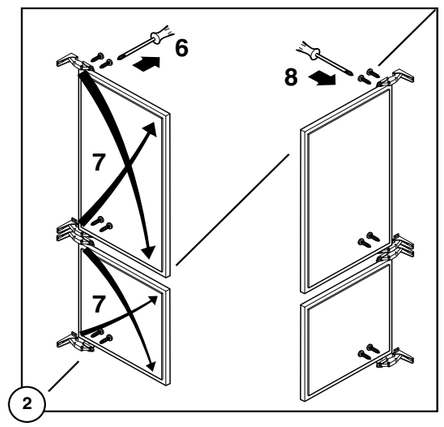


Abb. 2

Scharniere (6) entfernen. Scharniere diagonal umsetzen (7) und wieder anschrauben (8).(Schrauben einfetten).

Aufstellen

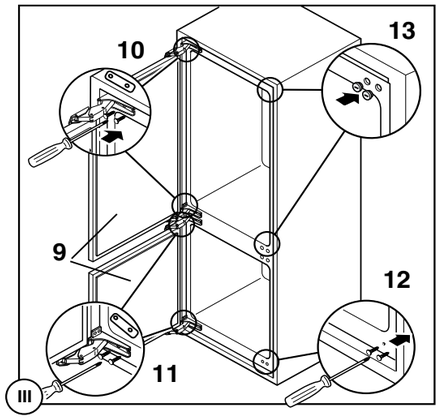


Abb. 3

Tür (9) wieder anbringen. Scharniere mit entsprechenden Unterlagen (10 u. 11) festschrauben. Schrauben (12) anschrauben und Abdeckungen (13) anbringen.

Umbau der Schranknische von Türmitnehmer- zu Schlepptürtechnik

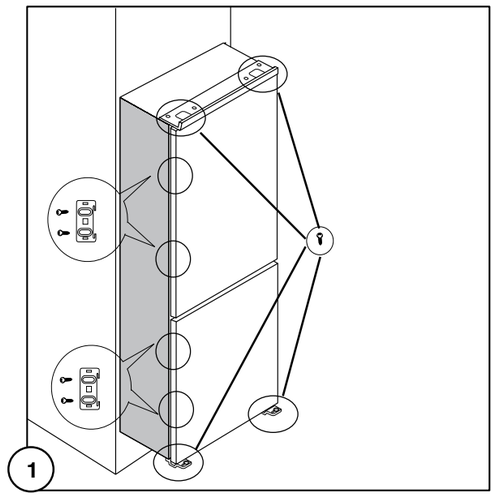


Abb. 1

Bevor das Gerät heraus gezogen wird, alle Befestigungsschrauben und die Winkelstücke der Türmitnehmer entfernen.

⚠ Die Schrauben können mit Kappen bedeckt sein.

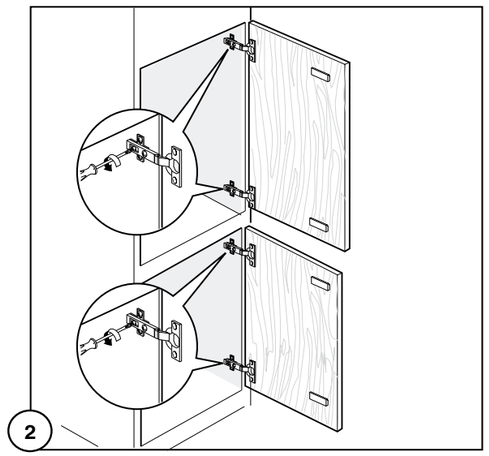


Abb. 2

Regelungsschrauben entfernen.

Bedienung

Lebensmittel	Bei Lagerung	Lagerdauer
Obst (*) Birnen, Datteln (frisch), Erdbeeren, Pfirsiche (*)	“feucht”	bis 1 Monat
Äpfel (kälteunempfindlich), Quitten	“feucht”	bis 20 Tage
Pflaumen (*), Rhabarber, Stachelbeeren	“feucht”	bis 21 Tage
Aprikosen, Kirschen	“feucht”	bis 14 Tage
Zwetschgen, Trauben	“feucht”	bis 10 Tage
Brombeeren, Johannisbeeren	“feucht”	bis 8 Tage
Feigen (frisch)	“feucht”	bis 7 Tage
Heidelbeeren, Himbeeren	“feucht”	bis 5 Tage

Torten mit Sahne und andere Konditoreiprodukte lassen sich im VITASAFE 0°C Kaltraum optimal 2 oder 3 Tage aufbewahren.

Nicht in den VITASAFE 0°C Kaltraum gehören:

- kälteempfindliche Südfrüchte und Obst, die bei Keller- oder Raumtemperatur gelagert werden sollten, wie Ananas, Bananen, Grapefruit, Melonen, Mango, Papaya, Orangen, Zitronen, Kiwi, usw.
- Die nicht oben genannten Lebensmittel sind im normalen Kühlfach aufzubewahren (z.B. alle Sorten Käse, Aufschnitte, usw.).

Eine hohe Luftfeuchtigkeit in den Schubladen ist abhängig von dem Feuchtegehalt der eingelegten Lebensmittel und von der Häufigkeit des Türöffnens.

Der VITASAFE 0°C Kaltraum ist auch für das langsame Auftauen von Lebensmitteln geeignet.

Tipps:

- Beim Einkaufen auf die Frische der Lebensmittel achten. Qualität und Frischegrad sind entscheidend für die Lagerdauer.
- Lebensmittel, **insbesondere grünen Salat** immer abgedeckt oder verpackt lagern um Austrocknung und Geruchs- oder Geschmacksübertragung auf anderes Kühlgut zu vermeiden.
- Tierische Lebensmittel immer verpackt und trocken lagern.
- Beachten, dass eiweißreichere Lebensmittel schneller verderben. So verderben z.B. Schalen- und Krustentiere schneller als Fisch und Fisch wiederum schneller als Fleisch. Durch Lagerung im 0°C Fach kann auch bei diesen Lebensmitteln die Lagerdauer ohne qualitative Einbußen bis zum 3-fachen verlängert werden.
- Alle Lebensmittel, die in den 0 °C-Fächern gelagert werden, sollten ca. 15-30 Minuten vor dem Verzehr aus den Schubladen genommen werden, vor allem Obst und Gemüse, das ohne weiteren Garprozess verzehrt wird. Bei Raumtemperatur entfalten sich Aroma und Geschmack, und der Genusswert erhöht sich.

(*) Je reifer die Früchten sind, desto kürzer ist ihre Haltbarkeit.

Bedienung

Einlagern im VITASAFE 0°C Kaltraum

Im VITASAFE 0°C Kaltraum alle hierfür geeigneten Lebensmittel lagern.

Richtwerte für die Lagerdauer für frische Lebensmittel

Lebensmittel	Bei Lagerung	Lagerdauer
Zwiebeln	“trocken”	bis 5 Monate
Butter	“trocken”	bis 1 Monat
Schweinefleisch in größeren Portionen	“trocken”	bis 10 Tage
Rindfleisch, Wild, Schweinefleisch kleingeschnitten, Geflügel	“trocken”	bis 7 Tage
Tomatensauce	“trocken”	bis 4 Tage
Fisch, Schalentiere, Krustentiere, Gekochte Fleischprodukte	“trocken”	bis 3 Tage
Gekochte Fischprodukte	“trocken”	bis 2 Tage
Salate, Gemüse Karotten, Küchenkräuter, Rosenkohl, Sellerie	“feucht”	bis 1 Monat
Artischocken, Blumenkohl, Chicoree, Eisbergsalat, Endiviensalat, Feldsalat, Kopfsalat, Lauch, Radicchiosalat	“feucht”	bis 21 Tage
Brokkoli, Chinakohl, Grünkohl, Kohlkopf, Radieschen, Wirsing	“feucht”	bis 14 Tage
Erbsen, Kohlrabi	“feucht”	bis 10 Tage
Lauchzwiebeln, Rettich, Spargel, Spinat	“feucht”	bis 7 Tage

Aufstellen

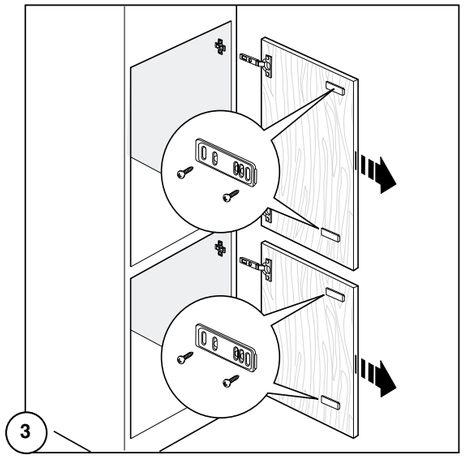


Abb. 3

Tür abnehmen. Türmitnehmer entfernen.

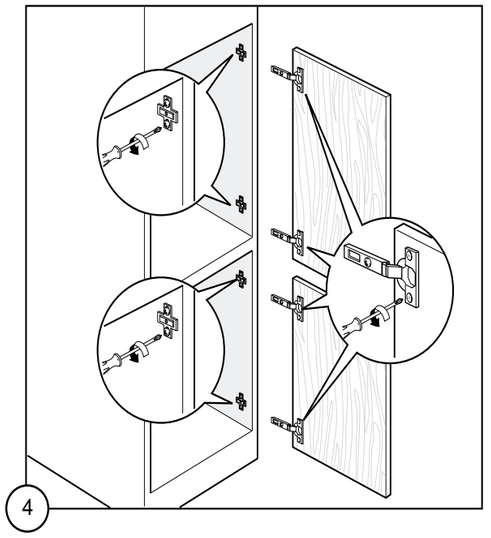


Abb. 4

Möbel - und Türscharniere abschrauben.

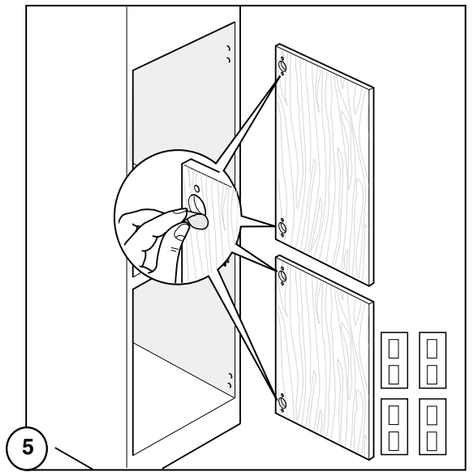


Abb. 5

Die Scharnierlöcher mit den beiliegenden Klebepunkten abdecken.

Aufstellen

Einbauen

⚠ Wichtig

Kontrollieren, dass alle Montageteile enthalten sind, wie in der Abbildung gezeigt wird.

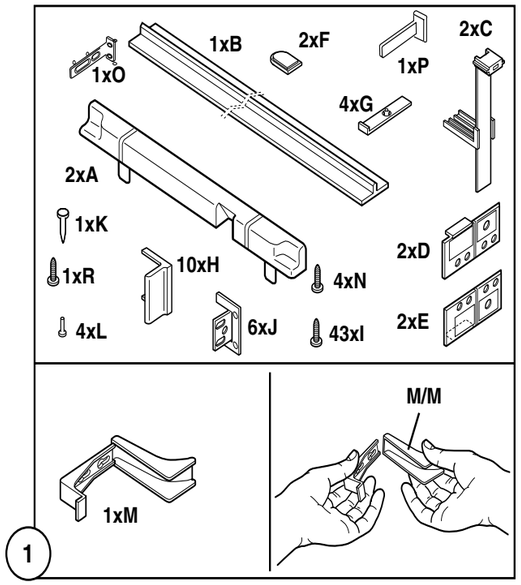


Abb.1

A) 2x Abdeckung für Befestigungswinkel

B) 1x Fugenabdeckprofil

C)2x Montageschablone

D) 2x obere Distanzstücke

E) 2x untere Distanzstücke

F) 2x Abdeckkappe für obere Abdeckleiste

G) 4x Abdeckkappe für Scharnierschrauben

H) 10x Abdeckung für Befestigungswinkel

I) 43x Schraube (3,5 x 13)

J) 6x Befestigungswinkel

K) 1x Nagel (ø 2,5 mm)

L) 4x Zapfen

M) 1x Distanzstück

MM) 1x Abdeckung des Distanzstücks

N) 4x Schrauben für Scharniere (M3,5 x 16)

O) 1x mittlerer Befestigungswinkel

P) 1x Abdeckung für mittleren Befestigungswinkel

R) 1x Schrauben (3,5 x 18)

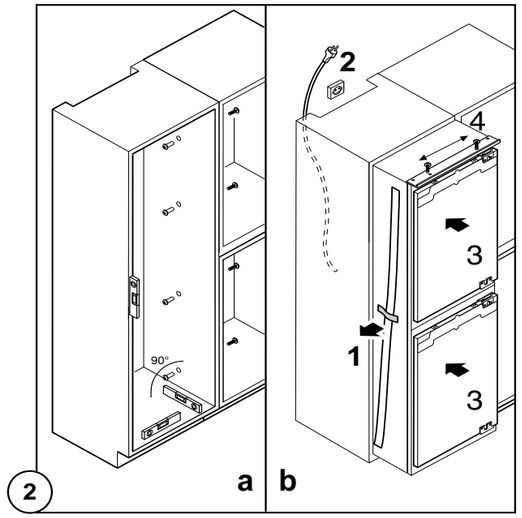


Abb. 2

⚠ Wichtig

a) Die Einbaunische muss mit den Nebenschränken oder an der Wand angeschraubt und sorgfältig ausgerichtet werden.

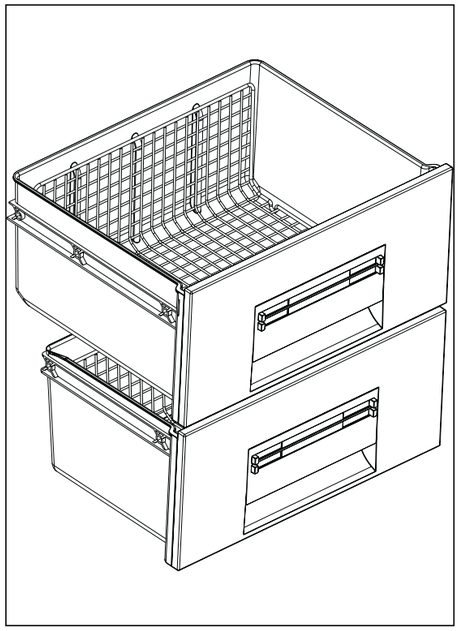
b) Fugenabdeckprofil entfernen (1), Gerät teilweise in die Nische einschieben und darauf achten, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt (2-3) wird.

Schrauben der Abdeckleiste lockern (4), Abdeckleiste so verschieben, dass diese an der Türanschlagseite an der Möbelinnenwand anstößt. Anschlagleiste wieder befestigen.

Bedienung

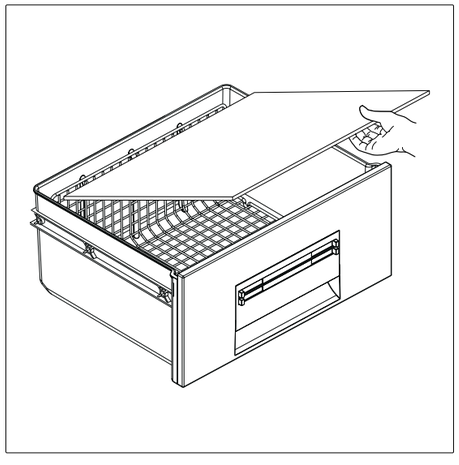
Schubladen

Die Gitterfächer im Inneren der Schublade sorgen für eine einwandfreie Lüftung. Diese sorgen für eine optimale Belüftung der Lebensmittel.



Über den Schubladen befinden sich im Geräteinnern Abdeckungen, die den VITASAFE 0°C Kaltraum nach oben hin abschließen.

Die Abdeckungen können zur Reinigung entnommen werden.



HInweis: Die VITASAFE-Funtion ist nur mit eingesetzter Abdeckung gegeben.

Zum Herausnehmen der Einschübe, diese bis zum Anschlag vorziehen und dann nach oben herausnehmen.

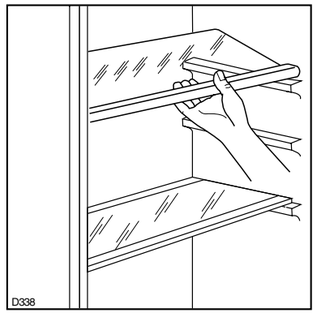
Hinweis: wenn eine große Menge von Lebensmitteln in dem 0°C Kaltraum gelagert werden soll, ist es möglich, die untere Schublade zu entfernen.

In diesem Fall ist die VITASAFE-Funktion jedoch nicht mehr gegeben.

Bedienung

Ablagen

Der Abstand zwischen den verschiedenen Ablagen kann je nach Wunsch geändert werden. Dazu die Ablage hinten anheben und soweit nach vorne ziehen, bis sie sich nach oben oder unten abschwenken und herausnehmen lässt. Ablage in der gewünschten Position wieder einschieben.



Einlagern von Lebensmitteln

Beim Einlagern ist zu beachten, dass die kalte Luft zirkulieren kann.

Das Kühlgut sollte niemals direkten Kontakt mit der Rückwand im Innenraum des Kühlabteils haben. Es kann festfrieren, so dass beim Herausnehmen der Ware Reste an der Rückwand hängen bleiben, die den Tauwasserablauf verstopfen können.

Der Kühlteil ist mit einem Ventilator ausgestattet, der ein schnelles Abkühlen der Nahrungsmittel und eine gleichmäßige Temperaturverteilung sowohl im Kühlraum als auch im VITASAFE 0°C Kaltraum ermöglicht.

Lebensmittel wie Käse, Wurstwaren, Obst, Gemüse, gekochte Speisen, angemachte Salate usw. Verpackt bzw. abgedeckt aufbewahren. Auch die natürliche Frische und das Aroma bleiben dadurch erhalten. Die Lebensmittel sollten entsprechend den unterschiedlichen Lagertemperaturbereichen zugeordnet werden:

Butter, Käse

- in die Butterdose bzw. Käsefach in der Innentür

Eier

- in die Innentür

Obst, Gemüse

- Salate - in die Gemüseschale

Wurst, Fleisch

- in den unteren Bereich

Molkereiprodukte, Konserven, Dosen

- in den oberen Bereich oder Innentür

Flaschen / Tuben

- in die Innentür

Bedienung VITASAFE 0°C Kaltraum

Inbetriebnahme

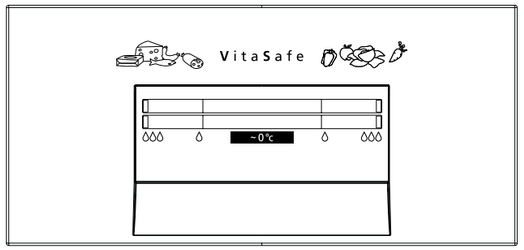
Siehe Inbetriebnahme Kühlabteil.

Temperaturregelung

Im VITASAFE 0°C Kaltraum wird die Temperatur automatisch geregelt. Sie bleibt konstant bei ca. 0°C, eine Einstellung ist nicht erforderlich.

Luftfeuchtigkeitsregler

Die beiden Schubladen des VITASAFE 0°C Kaltraumes können entsprechend den gewünschten Lagerbedingungen jede unabhängig von einander mit niedrigerer oder höherer Luftfeuchtigkeit genutzt werden.



Die Einstellung erfolgt:

- **“Trocken”:** niedrige relative Luftfeuchtigkeit von weinger als 50%
  Eine niedrige relative Luftfeuchtigkeit wird erreicht wenn der Schieber der Schublade in die Position ◊ geschoben wird und die Luftschlitze vollständig geöffnet sind.
- **“Feucht”:** hohe relative Luftfeuchtigkeit von bis zu 90%
  Eine relative Luftfeuchtigkeit von bis zu 90% wird abhängig von der Beladung erreicht wenn der Schieber der Schublade in die Position ◊◊◊ geschoben wird und die Luftschlitze vollständig geschlossen sind.

Aufstellen

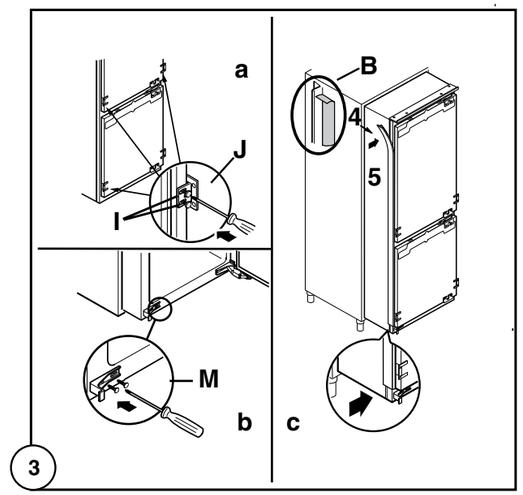


Abb. 3

a) 2 Befestigungswinkel (J) mit Schrauben (I) an den Türaußenkanten befestigen.
b) Distanzstück (M) locker anschrauben.
c) Kleberschutz des Fugenabdeckprofils (B) abnehmen und an der dem Scharnier gegenüberliegenden Seite ankleben (4).

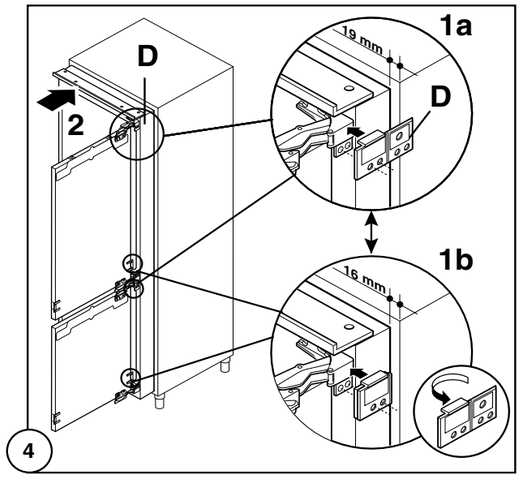


Abb. 4

1a) Bei Nischenseitenwänden von 19 mm oberes und unteres Distanzstück (D u.E) einsetzen.
1b) Bei Nischenseitenwänden von 16 mm Distanzstücke umbiegen und einsetzen.
2) Das Gerät ganz einschieben.

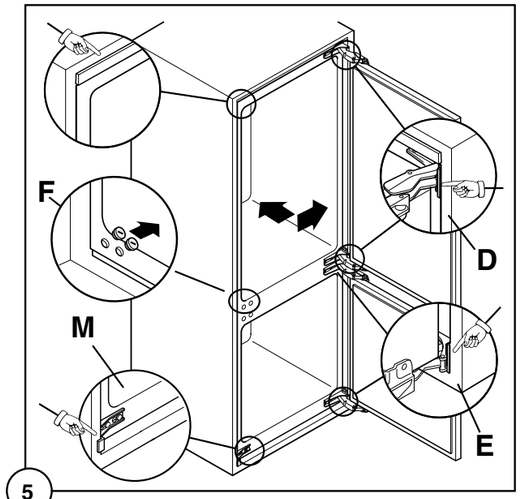


Abb. 5

⚠ Wichtig

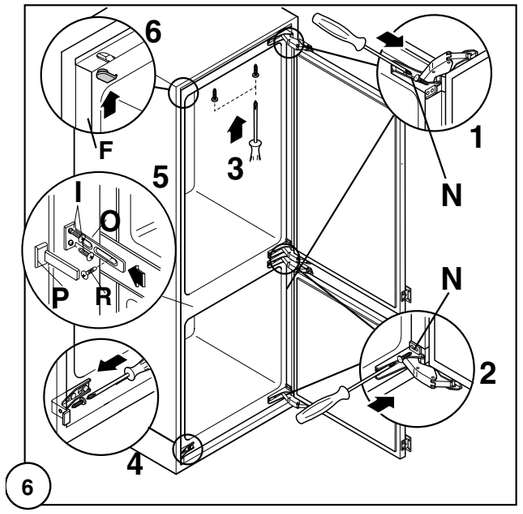
Anschließend kontrollieren, dass die obere Anschlagleiste an der Nische anschlägt.

Eventuelle Justierung erfolgt durch das Distanzstück (M).

Die Distanzstücke D und E müssen bündig an der Außenkante anliegen.

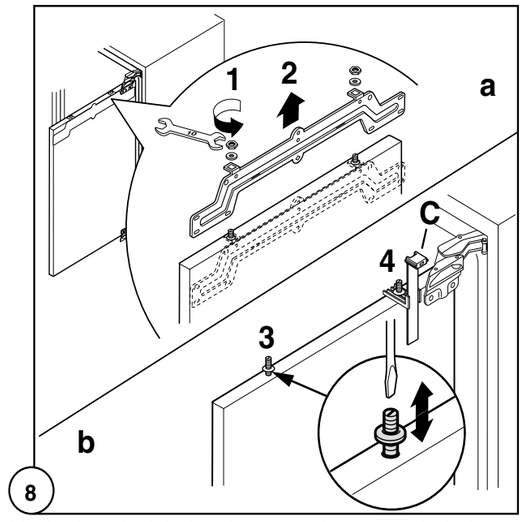
Die zwei oberen Kunststoffschrauben (F) im Mittelsteg entfernen.

Aufstellen



6

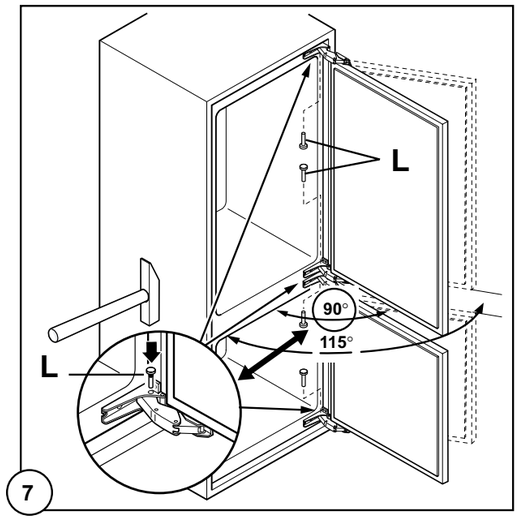
Abb. 6
Gerät an der Nische befestigen. Für die Scharniere (1-2) Schrauben (N) benutzen. Für die obere Abdeckleiste (3), das untere Distanzstück (4) Schrauben (I) benutzen. Der mittlere Befestigungswinkel (O) wird am Gerät mit der Schraube (R) und an der Möbelwand mit Schrauben (I) montiert. Mittleren Befestigungswinkel mit Kappe (P) abdecken.
Die Abdeckkappen (F) im Geräteinnern in die obere Abdeckleiste eindrücken (6).



8

Nachfolgende Arbeitsschritte werden exemplarisch nur für die obere Tür erklärt. Für die untere Tür analog vorgehen.

Abb. 8
a) Schraubenmuttern (1) abschrauben und Justierungsleiste (2) entfernen.
b) Regelungsschrauben (3) 2 bis 3 mm aufschrauben, Montageschablone (C) zusammensetzen und diese einsetzen (4).



7

Abb. 7

Das Gerät wird mit einer Türöffnung von 115° geliefert. Wenn das Gerät als Abschluss der Küchenzeile an der Wand steht, wird eine Türöffnung von maximal 90° benötigt. Hierfür müssen die Zapfen (L) in die vorgesehenen Löcher der oberen und unteren Scharniere eingesetzt werden.

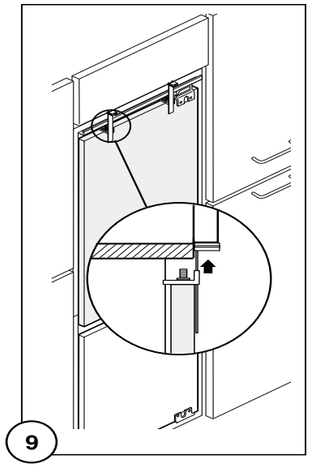

9

Abb. 9
Tür schließen.
Das bewegliche Teil der Montageschablone bis an die Unterseite der oberen Möbeltür schieben.

Bedienung

Bedienung Kühlabteil

Inbetriebnahme

Hinweis: Vor dem ersten Einlagern das Gerät ca. 4 Stunden bei hoher Reglerstufe vorkühlen. +5°C ist die richtige Lagertemperatur im Kühlabteil.

Gerätestecker in die Steckdose stecken.

Taste EIN/AUS (B) drücken. Die grüne Netzkontrollanzeige (A) leuchtet auf.

Die Temperaturanzeigen geben die IST- Temperatur an. Die rote Warnanzeige (I) blinkt und es ertönt ein Warnton.

Temperaturregelung

Durch Druck auf eine der beiden Tasten + (C) oder - (E) wird die Temperaturanzeige von der IST-Temperatur (Temperaturanzeige leuchtet dauernd) auf die SOLL-Temperatur (Temperaturanzeige blinkt) umgeschaltet.

- Mit jedem weiteren Druck auf eine der beiden Tasten wird die SOLL- Temperatur um 1 °C verändert.
- Wird keine Taste mehr betätigt, schaltet die Temperaturanzeige nach kurzer Zeit (ca. 5 Sek.) automatisch wieder auf die IST- Temperatur zurück.

Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige gibt mehrere Informationen:

- Bei normalem Betrieb wird die Temperatur angezeigt, die momentan im Kühlabteil vorhanden ist (IST-Temperatur).
- Während der Temperatureinstellung wird blinkend die eingestellte Kühlabteiltemperatur angezeigt (SOLL-Temperatur).
- Bei Temperatur-Anzeige „OF" wird das Kühlabteil abgeschaltet.
- Bei Temperatur-Anzeige „SP" wird die SUPER-COOL-Funktion eingeschaltet.

Achtung: Die Temperaturanzeige kann die tatsächliche Temperatur bis zu 24 Stunden verzögert anzeigen.

SUPERCOOL-Funktion

Wenn eine grössere Menge von Lebensmitteln eingelagert werden soll, zum Beispiel nach dem Einkauf, vorher die SUPERCOOL-Funktion einschalten

Die SUPERCOOL-Funktion beschleunigt das Abkühlen frischer Lebensmittel und schützt gleichzeitig die bereits eingelagerte Ware vor unerwünschter Erwärmung. Dabei wird automatisch eine SOLL-Temperatur von +2 °C vorgegeben

Wird die SUPERCOOL-Funktion nicht manuell beendet, schaltet die Elektronik des Gerätes die SUPER-COOL-Funktion nach ca.6 Stunden ab.

Taste - (E) so oft drücken, bis auf der Anzeige “SP” erscheint. Die SUPERCOOL-Funktion ist eingeschaltet.

Durch Drücken der Taste + (C) kann die SUPERCOOL-Funktion jederzeit manuell beendet werden. Dann ist die gewünschte Soll-Temperatur wieder einzustellen (siehe Temperaturregelung).

Kühlabteil abschalten

Wird die Taste (C) so oft betätigt bis in der Anzeige das Symbol „OF" erscheint, schaltet sich das Kühlabteil nach ca. 5 sec. ab.

Durch Druck auf eine der beiden Tasten + oder - kann das Kühlabteil wieder in Betrieb genommen werden.

Temperaturen

Im Kühlraum gibt es unterschiedliche Temperaturbereiche. Oben ist es am wärmsten, auf die Trennwand über dem Vitasafe 0°C Kalteabteil am kältesten.

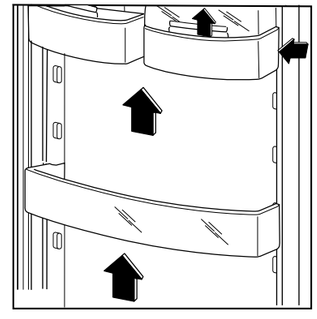
Die Innentemperaturen werden durch folgende Faktoren beeinflusst.

- Raumtemperatur
- Häufigkeit des Tür/Deckelöffnens
- Menge der eingelagerten Lebensmittel
- Aufstellung des Gerätes

Ausstattung Kühlabteil

Innentürablagen

Zur Verstellung und Reinigung können die Innentürablagen aus der Halterung genommen werden.



Bedienung

⚠ Sicherheitshinweise

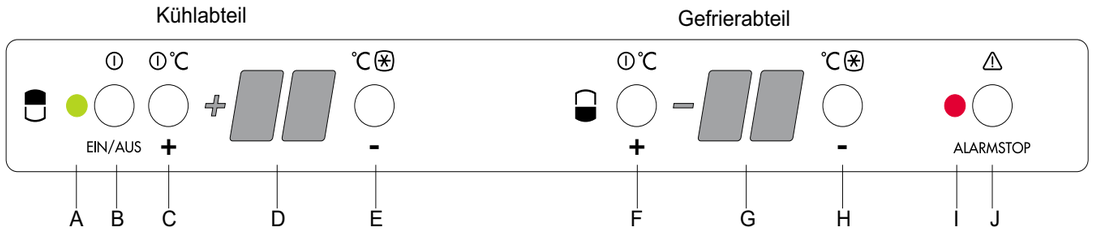
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Fehler, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Produktes oder seiner Verwendung für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke verursacht wurden.
- Bei hoher Reglerstellung können Minustemperaturen auftreten! **Achtung:** Flaschen können platzen.
- Kunststoffteile können von aggressiven Substanzen, wie z.B. den Säften von Zitrusfrüchten, essigsäurehaltigen Lebensmitteln und Fettsäuren sowie Speiseöl angegriffen werden.
- Brennbare Flüssigkeiten und Gase nicht im Gerät aufbewahren. **Explosionsgefahr!**
- Im Gefriergerät dürfen außer hochprozentigen Spirituosen keine Flüssigkeiten, insbesondere kohlensäurehaltige Getränke, in Flaschen eingelagert werden.
- Tiefkühlgut nicht mit nassen Händen berühren, (Handschuhe tragen)! Ebenso Eis am Stiel nicht sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierabteil verzehren. Es besteht die Gefahr festzufrieren bzw. die Entstehung von Frostblasen.

  ERSTE HILFE: Sofort unter fließendes, kaltes Wasser halten! Nicht wegreißen!

Energiespartipps:

- Die Umgebungstemperatur wirkt sich auf den Stromverbrauch des Gerätes aus.
- Standorte in der Nähe von Heizgeräten oder mit direkter Sonneneinstrahlung unbedingt vermeiden. Nach Möglichkeit an einem Ort mit einer Umgebungstemperatur aufstellen, die im unteren Bereich der angegebenen Klimaklasse liegt.
- Auf gute Be- und Entlüftung des Gerätes achten. Be- und Entlüftungsschlitze nicht verdecken.
- Unnötige tiefe Temperatureinstellungen sollten vermieden werden.
- Warme Speisen erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann einlagern.
- Flüssigkeiten nur in abgedeckten Behältern einstellen.
- Langes und unnötiges Öffnen des Gerätes vermeiden.
- Verflüssiger regelmäßig reinigen (siehe Abtauen und Reinigung).
- Eine zu dicke Reifschicht am Verdampfer verursacht unnötigen Stromverbrauch. Leichte Reifansätze können von Zeit zu Zeit mit einem Kunststoffschaber entfernt werden.

Bedienungsblende



A Netzkontrollanzeige

B Taste Ein/Aus

Kühlabteil

C Taste Temperatureinstellung (+ = wärmer / OF=AUS)

D Temperaturanzeige

E Taste Temperatureinstellung (- = kälter / SP = SUPERCOOL-Funktion)

Gefrierabteil

F Taste Temperatureinstellung (+ = wärmer / OF=AUS)

G Temperaturanzeige

H Taste Temperatureinstellung (- = kälter / SP = SUPERFROST-Funktion)

I -Warnanzeige

J -Taste Alarm (Alarmstop)

Aufstellen

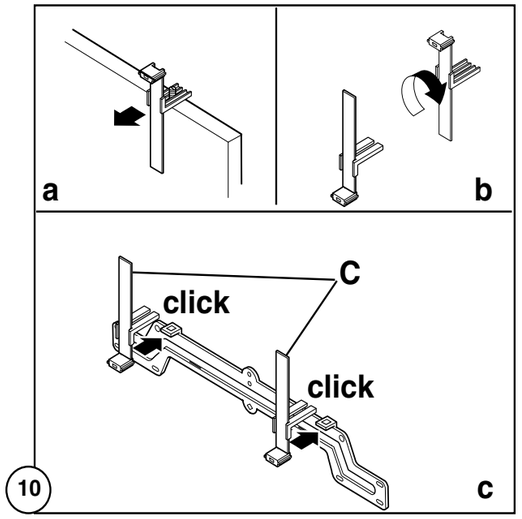


Abb. 10

a) Montageschablone abnehmen,

b) um 180° drehen

c) auf die Justierungsleiste einsetzen

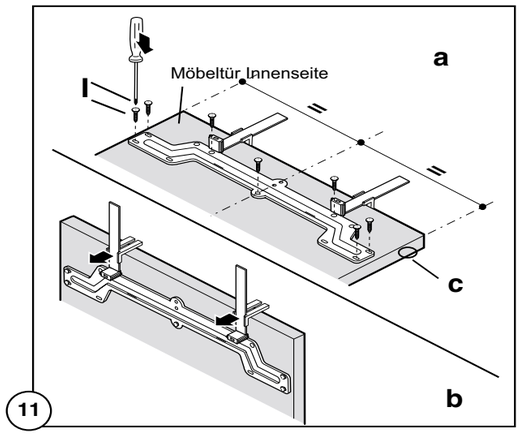


Abb. 11

a) Die Mittellinie auf der Möbeltürinnenseite markieren und die Justierungsleiste mit Schrauben (l) befestigen.

b) Die Montageschablone abnehmen.

c) Vorhandene Möbelstopper entfernen.

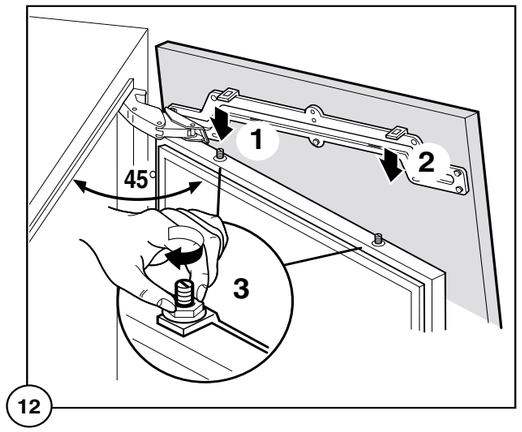


Abb. 12

Tür bis 45° öffnen. Die Möbeltür auf die Regelungsschrauben setzen (1 - 2)

Möbeltür wieder auf die Regelungsschrauben setzen.

Schraubenmuttern (3) festziehen.

Aufstellen

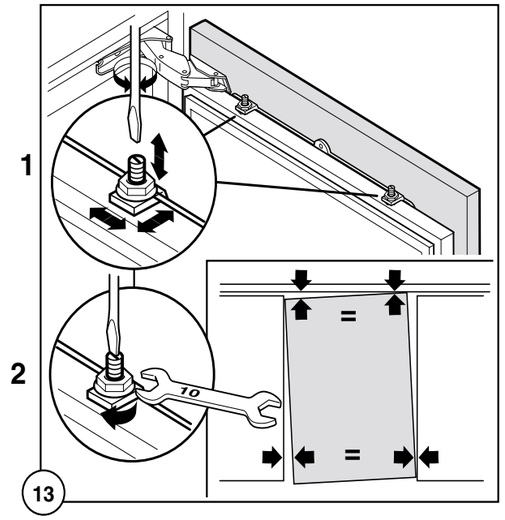


Abb. 13

Die Frontplatte durch die Regelungsschrauben und die Langlöcher der Justierungsleiste (1) ausrichten. Die Schraubenmuttern mit einem Schraubenschlüssel von 10 mm Schlüsselweite festziehen (2).

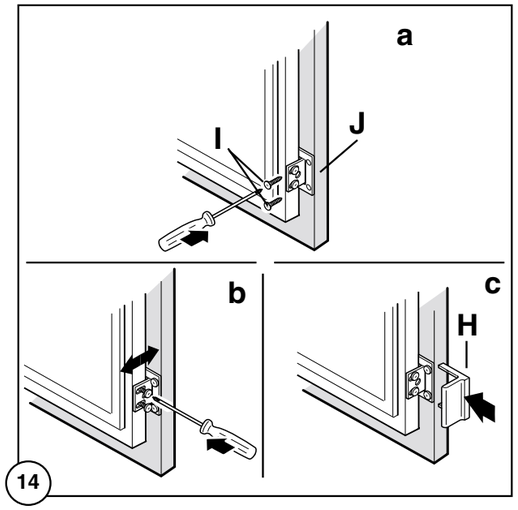


Abb. 14

a) Beide Befestigungswinkel (J) an der Möbeltür mit je 2 Schrauben (I) festschrauben.

b) Tür ausrichten, und Schrauben an der Gerätetür festziehen.

c) Abdeckkappen (H) eindrücken.

Nach Abschluss der Arbeiten das exakte Schließen der Türen überprüfen. Hierzu sowohl die Schrauben der vier Befestigungswinkel (siehe Abb.14) als auch die Regelungsschrauben (siehe Abb.13) verwenden.

Darauf achten, dass die Gerätedichtung gut schließt (siehe Kapitel “Gerätedichtung”).

Achtung!

Zwischen Möbeltür und Umbaumöbel einen ca. 2mm Luftspalt sicher stellen, damit die Gerätetür einwandfrei schließen kann.

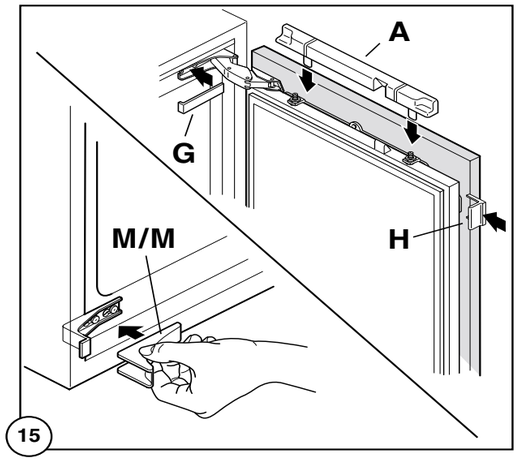


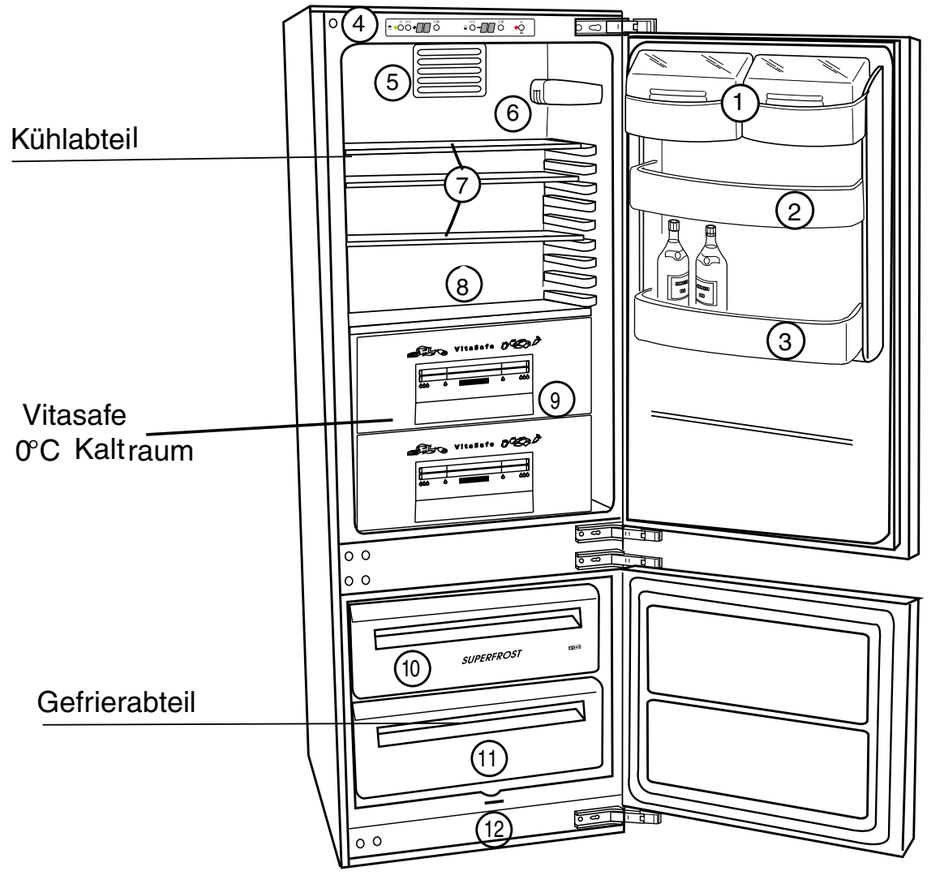
Fig. 15

Befestigungswinkelabdeckungen (A u. H) einsetzen. Abdeckung des Distanzstücks (M/M) eindrücken. Scharnierschrauben mit den Kappen (G) abdecken.

Für die untere Tür analog den Arbeitsschritten 8 - 15 vorgehen.

Nach dem Türanschlagwechsel unbedingt überprüfen, dass die Türdichtungen einwandfrei am Gehäuse anliegen und alle Schrauben kraftschlüssig angezogen sind.

Geräteübersicht



1 Butter/Käse Fach
2 Türablagen
3 Flaschenfach
4 Bedienungsblende
5 Umluftventilator
6 Beleuchtung
7 Ablagen
8 Trennwand für 0°C Kaltraum
9 Schubladen mit Abdeckung
10 Superfrostfach
11 Tiefkühl Lagerfach
12 Abtauvorrichtung